

Title (en)

Process for preparing products containing pectin and sugar.

Title (de)

Verfahren zur Herstellung von pektin- und zuckerhaltigen Zubereitungen.

Title (fr)

Procédé de fabrication de préparation contenant du sucre et de la pectine.

Publication

**EP 0369093 A2 19900523 (DE)**

Application

**EP 89102643 A 19890216**

Priority

DE 3838366 A 19881111

Abstract (en)

Used for the preparation of jams and preserves are dry pectins which are brought to temperatures below or above 100 DEG C in a closed system by supplying heat while simultaneously supplying external compressed air or excluding an external compressed air supply at a high or low proportion of fruit in the presence of an amount of crystalline sugar or with the exclusion of an amount of crystalline sugar in solution.

Abstract (de)

Für die Herstellung von Konfitüren und Marmeladen werden Trocken-Pektine verwandt, die in einem geschlossenen System durch Wärmezufuhr bei gleichzeitiger äußerer Druckluftzufuhr oder unter Ausschluß einer äußeren Druckluftzufuhr bei einem hohen oder niederen Fruchtanteil in Anwesenheit einer Menge an kristallinem Zucker oder unter Ausschluß einer Menge an kristallinem Zucker in Lösung bei Temperaturen unterhalb oder oberhalb von 100 °C gebracht werden.

IPC 1-7

**A23L 1/05; A23L 1/064**

IPC 8 full level

**A23L 21/12** (2016.01); **A23L 29/231** (2016.01)

CPC (source: EP)

**A23L 21/12** (2016.07); **A23L 29/231** (2016.07)

Cited by

WO2015010149A1; AT513972A4; AT513972B1; DE202014005959U1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)

**EP 0369093 A2 19900523; EP 0369093 A3 19910123; DE 3838366 A1 19900517**

DOCDB simple family (application)

**EP 89102643 A 19890216; DE 3838366 A 19881111**